ES 1819-1 (2005) (Arabic): BOUILLONS AND CONSOMMES AND METHODS OF ANALYSIS, Part 1: MEAT AND POULTRY BOUILLON

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٨١٩- ١/ ٢٠٠٥

مرقة اللحوم ومرقة الدجاج وطرق الفحص والاختبار

الجزء الأول : مرقة اللحوم ومرقة الدجاج

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

:

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقـــدمـــــــة

م.ق.م ١٨١٩ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" مرقة اللحوم ومرقة الدجاج وطرق الفحص والاختبار جــ١ : مرقة اللحوم ومرقة الدجاج " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٣ ومتماثلة فنيا مــــع تعديل مع المواصفة الدولية كودكس ١١٧ /١٩٨١والمراجعة ٢٠٠١ الخاصة " المرقة والشوربة " طبقاً للملحق (أ) ٠

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة " اللحوم ومنتجاتها "

مرقة اللحوم ومرقة الدجاج وطرق الفحص والاختبار

الجزء الأول: مرقة اللحوم ومرقة الدجاج

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمرقه اللحوم ومرقة الدجاج المعدة للاستهلاك المباشر : المركزة أو المجففة أو المجمدة أو المضغوطة

٢- التعاريف

المرقة تتكون من لحوم الفصيلة البقرية أو مستخلاصاتها أو لحوم دواجن مع أو بدون مواد نباتية وملح الطعام والتوابل وبعض الإضافات الغذائية المصرح باستعمالها صحيا و التى باسترجاعها بالماء أو طبقا لطريقة أعدادها وطهيها تعطى منتجا غذائيا مشابها فى صفاته وخواصه الحسية للمرقه السائلة الطبيعية

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون خالية من شحم ولحم الخنزير

٢/٣ تكون جميع العناصر الداخلة فى التركيب سواء النباتية منها او الحيوانية نظيفة وسليمة وصالحة للغذاء الادمي ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بها

٣/٣ تكون العناصر الحيوانية سواء لحوم او دواجن خالية من اى اجزاء عظمية

٤/٣ تكون خالية تماما من الحشرات او اجزائها او اطوارها والقوارض أو أجزائها أو مخلفاتها .

٥/٣ لا تزيد بقايا المبيدات الحشرية والافلاتوكسينات على الحدود القصوى المحددة دوليا والواردة بمواصفات الهيئة التى تصدرها فى هذا الشان

٦/٣ لا يسمح باضافة ماده الكرياتينين الى المرقة بانواعها

٧/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٨/٣ لا تزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٠,٩ مجم مالونالدهيد/١كجم

٩/٣ يشترط فى المرقة بعد تجهيزها للاستهلاك المباشر ما يلى:

١/٩/٣ لا تقل كمية النتروجين عن ١٠٠مجم/لتر

٢/٩/٣ لا تقل نسبة الكرياتينين فى مرقة اللحم عن ٣٥مجم/لتر ٠

٣/٩/٣ لا تزيد نسبة حمض الجلوتاميك واملاحه منفرده او مجتمعة على ١٠جم/كجم من سائل المرقة المعد للاستهلاك المباشر

١٠/٣ فى حالة المنتجات التى تحتوى على عناصر سبق معاملاتها بثانى اكسيد الكبريت او اى من مركباته فيراعى إلا تزيد نسبة ثانى أكسيد الكبريت المتبقي فى المنتج المعد للاستهلاك على ٢٠جزء فى المليون

١١/٣ لا تزيد نسبة العناصر المعدنية السامة المتبقية فى المنتج المجفف على ما يلى :

الزرنيخ	٠,٢مجم/كجم
الرصاص	١مجم/كجم للمنتج المجفف
الرصاص	٠,٥مجم/كجم للمنتج المعلب
النحاس	٥ مجم/كجم
الزنك	٥مجم/كجم
القصدير	١٥٠ مجم/كجم

١٢/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠,٠٠٠خلية /جم

١٣/٣ لا يزيد عد البكتريا اللاهوائية على ١٠٠خلية /جم

١٤/٣ لا يزيد عد بكتريا المجموعة القولونية على ١٠خلية /جم

١٥/٣ يكون المنتج خاليا من الاحياء الدقيقة الممرضة وسمومها

١٦/٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا السالمونيلا والشيجيلا

١٧/٣ لا يزيد عد جراثيم الفطر والخميرة على ١٠٠خلية /جم

١٨/٣ لا يزيد عدد بكتريا الباسلس سيريس على ١٠٠٠ خلية /جم

١٩/٣ خاليا من جراثيم الكلوستريدم برفرنجز

٢٠/٣ خالى من جراثيم الاستاف اوريس

٢١/٣ لا تزيد مده الصلاحية على ١٨ شهرا من تاريخ الانتاج.

٢٢/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٤- المعايير الوصفية

١/٤ المرقة بانواعها محتفظة بخواصها الطبيعية وخالية من اى مواد غير مرغوب فيها.

٢/٤ المرقة على شكل مسحوق او محببة او مكعبات او شرائح أو سائل أو...

٣/٤ يكون المكون الغذائى المسمى به المنتج (لحم – دجاج) بكمية كافية تعطي المنتج الخواص الحسية المميزة.

٤/٤ نسبة الرماد غير الذائب فى الحمض فى حدود ١٪

٥/٤ يراعى فى المرقة بعد تجهيزها للاستهلاك المباشر ما يلى :

١/٥/٤ يتم اضافة ملح الطعام فى حدود ١٢,٥ جم/ لتر

٢/٥/٤ نسبة المواد الصلبة الذائبة فى حدود ٧٥٪

٦/٤ يقصد بلحوم الدواجن : لحم دجاج أو لحم رومى أو لحم بط أو لحم أوز أو لحم نعام .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ تعبأ المرقة الجافة فى عبوات مناسبة محكمة التغليف لتحمى المنتج من اى تلوث خارجى وتكون مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مع مراعاة بما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة ويوضح على العبوات البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية أخرى بجانب اللغة العربية .

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه

٢/٢/٥ اسم الصنف ونوعه (مرقة لحم – مرقة دجاج – مرقة ....)

٣/٢/٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة

٤/٢/٥ المكونات الداخلة فى التركيب مرتبة ترتيبا تنازليا .

٥/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٦/٢/٥ توضح طريقة التجهيز للاستعمال(وزن - حجم - مكعب/لتر)

٧/٢/٥ عبارة انتاج مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد.

٦- المراجع

Codex standard :117/1981-Rev.2-2001

Bouillons and consommés

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مصلحة الكيمياء
- وزارة التموين
- مصلحة الرقابة الصناعية
- شركة يونيليفر مشرق
- شركة نستلة مصر
- معامل وزارة الصحة
- معهد التغذية
- الهيئة العامة للتصنيع
- شركة حلوان اخوان
- شركة فرج الله
- غرفة الصناعات الغذائية
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

ملحق (أ)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
٨/٤	تكون اضافة حمض الجلوتاميك طبقا لممارسات التصنيع الجيد	٣/٩/٣	لا تزيد نسبة حمض الجلوتاميك و أملاحه منفردة أو مجتمعة على ١٠جم/كجم من سائل المرقة المعد للاستهلاك المباشر	طبقا للدواعى الصحية المعمول بها حيث أجريت تجارب ودراسات ثبت منها تأثير (MSG) على الأطفال حتى سن ثلاث سنوات وتم تحديد النسبة الواردة بالمواصفة المصرية والمأخوذة عن إصدار مواصفة الكودكس لعام ١٩٨١

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1819-1 / 2005

BOUILLONS AND CONSOMMES AND METHODS OF ANALYSIS

PART :1

MEAT AND POULTRY BOUILLON

ICS : 67.120.10,67.120.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality